

CURSOS PRÁTICOS Edições **LUA** das Artes

Decoração de Bolos

CURSO completo



Era uma vez...
Novas propostas para comemorar o aniversário dos pequeninos.

RECEITAS BÁSICAS:
Pedras de açúcar.
TÉCNICAS DE MODELAGEM:
Duendes, cogumelos, ferramentas e animazinhos.



Personagens deliciosamente divertidos

Um número especial com histórias e aventuras de duendes, palhaços, gatos e ratos.

TUDO EXPLICADO PASSO A PASSO E COM MOLDES EM TAMANHO NATURAL.



Edições
LUA
das Artes

23

Coleção de
25 fascículos.
Publicação
quinzenal.

Número 23

Pág. 3

Técnicas de modelagem

Cogumelos e ferramentas.

Gatos e ratos.

Duendes.

Pág. 9

Projeto Nº 89

Espírito circense

Para entrar no clima do maior espetáculo da terra.



Pág. 14

Projeto Nº 90

Uma festa com final feliz

Um bolo com duendes, contos e muita, muita magia.

Pág. 18

Projeto Nº 91

Esconde-esconde

Ratos e gatos brincam de esconder, quem vai vencer?

Pág. 22

Projeto Nº 92

O tesouro dos duendes

O tão sonhado pote de ouro no final do arco-íris!



CURSOS PRÁTICOS

Edições LUA das Artes

Decoração "Bolos"

CURSO completo

Uma publicação de LUA DAS ARTES

Inscrição gratuita Nº 23



LUA DAS ARTES COM. IMP. E EXP. LTDA.

DIRETOR EDITORIAL: MICHEL BILIM

CONSELHO EDITORIAL

Micael Baum

Norma B. Baum

Dr. Alberto O. Sánchez

Editor: Rodolfo Gnerro

Assessora Comercial: Patrícia Lopes

Desenho e Diagramação: Anabela Pelinajer

Redação: Marco Antonio Cortiño

LUA DAS ARTES COM. E EXP. LTDA.

Rua Paulista, 2073 Edifício Horsa II cj. 1505 sala 710

Companhia César - CEP: 01311-940 São Paulo SP

Fotolitos e Impressão: Quibrem World Print S.A.

Parque Industrial Pilar Cx. 1629 - Pilar

Tel: (541) 12.5221-496590 Fax: (541) 02322) 4-96504

Distribuição no Brasil: Druva S.A.

Distribuidora Nacional de Publicações

Proibida a reprodução total ou parcial desta publicação

Copyright © DMLERN S.A. Buenos Aires

Central de Atendimento Edições Lua das Artes

De segunda à sexta, das 09h00 às 17h00

Fone: (11) 6675-2299 Fax: (11) 6675-1954

E-mail: luadasartes@uol.com.br

Rua Luis dos Santos Cabral, 124

Id. Anália Franco - São Paulo - SP - CEP: 05357-060

Cogumelos e ferramentas

Materiais

- 1 receita de pastilhagem de gelatina
- ½ esfera de isopor de 13 cm de diâmetro
- Estilete
- Espátula de metal ou faca sem serra

- Esteca estriada
- Pincel chato suave
- Corantes líquidos ou em pasta gel: amarelo claro, amarelo, vermelho e marrom

- Filme plástico
- Cortador redondo de 2 cm de diâmetro
- Glacê real (vide quantidade no projeto)
- Palitos

Cogumelos



Passo 1 Tronco do cogumelo. Faça um cilindro de pastilhagem.



Passo 2 Aline e achate uma das pontas, dando-lhe formato de pera.



Passo 3 Chapéu. Abra a pastilhagem em uma espessura de 5 mm, fure a ½ esfera de isopor com filme plástico, cubra com a pastilhagem, retire o excedente com o estilete, deixe secar e retire do molde.



Passo 4 Abra a pastilhagem em uma espessura de 1 cm, apóie a ½ esfera feita no passo anterior e faça um círculo, cortando ao redor da esfera.



Passo 5 Marque o círculo com a esteca estriada.



Passo 6 Umedeça a borda da ½ esfera com água, cole-a no círculo, pressionando bem e deixe secar.



Passo 7 Corregue o pincel com o corante vermelho, pinte a parte superior do cogumelo e deixe secar.



Passo 8 Pincele o círculo com amarelo claro.



Passo 9 Esfume o ponto de união dos corantes com o pincel ainda úmido e deixe secar.

Gatos e ratos

Materiais

- 1/2 receita de massa elástica
- Esteca
- Boleador pequeno
- Tesoura pequena
- Copo de isopor cortado no meio

- Glacê real (vide quantidade no projeto correspondente)
- Pincel
- Corantes vegetais: marrom, pele, rosa, branco, preto, azul e amarelo

Dicas

Se as peças forem modeladas em um dia úmido, é conveniente produzi-las com uma mistura de massa elástica e pastilagem em partes iguais (para que sequem com mais rapidez). Se o dia estiver seco, utilize somente massa elástica.

Gatos pequenos e gato do centro



Passo 1 Patas dianteiras.

- Faça uma bolinha de massa elástica.
- Faça um rolinho.
- Achate as pontas e marque os dedos com a esteca.
- Fluxe as patinhas para cima e dobre o rolinho na metade, faça sete peças (uma de tamanho maior que as outras).



Passo 2 Cabeças.

- Faça uma esfera.
- Achate a área dos olhos.
- Marque a boca com o boleador e faça mais seis peças (uma delas maior que as outras).
- Faça uma lâmina plana para cada orelha. Faça 14 peças no total (duas maiores que as outras).



Passo 3 Umedeça as orelhas com água e cole-as no lugar correspondente.



Passo 4 Achate uma bolinha de massa e cole-a com água (ou cola de CMC) na boca, marque a abertura central com a esteca e repita nos outros gatos.



Passo 5 Corpo do gato do centro.

- Faça uma bolinha de massa elástica.
- Afine uma das pontas.
- Divida a ponta ao meio com a tesoura ou a esteca.
- Marque os dedos com a esteca.



Passo 6 Patas traseiras.

- Faça uma bolinha.
- Afine uma das pontas.
- Achate a parte redonda para formar a coxa e faça outra pata igual.



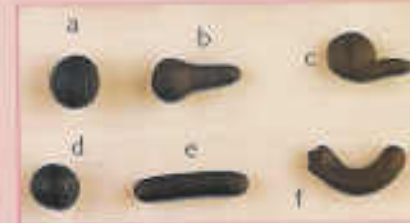
Passo 7 Faça a cauda com um rolinho de massa e cole as peças com glacê. Deixe secar sobre a metade do copo de isopor (ou uma superfície similar). A seguir, cole as cabeças e as patas dianteiras dos gatos pequenos.

Dupla de ratos



Passo 8 Cabeças.

- Faça uma esfera de massa marrom para cada rato.
- Faça duas bolinhas pequenas, achate-as e cole-as na cabeça.
- Faça mais uma bolinha para cada rato.
- Afine uma das pontas.



Passo 9 Patas traseiras.

- Faça uma bolinha para cada pata.
- Afine uma das pontas.
- Achate a parte redonda para formar a coxa.
- Faça uma bolinha.
- Faça um rolinho.
- Curve e marque os dedinhos com esteca.



Passo 10 Cole todas as partes com glacê. Por último, faça uma bolinha marfim, cole-a no rostinho do rato com água ou cola de CMC. Faça as aberturas com o boleador, uma para o focinho e outra para a boca.



Passo 11 Pinte o interior das orelhas e os focinhos com rosa. Faça os olhos abertos com branco, azul e preto. Delinhe os olhos fechados, as sobrancelhas e os cílios com preto. Faça a bochecha, pinçando com uma mistura de marrom e amarelo. Cole as patinhas dianteiras com glacê sob a carinha.



Passo 12 Continue pintando cada gatinho, criando os detalhes e pelagens. Pinte os olhos dos ratos de branco, azul e preto. Faça os focinhos com massa marrom, cole-os e deixe secar.

Duendes

Materiais

- 1 receita de massa elástica
- Estecas: comuns, em forma de "U" e chita
- Palitos
- Glacê mal (vide quantidade no projeto)

- Corantes vegetais líquidos ou em pasta gel: amarelo, marrom, verde, marfim, rosa, azul, vermelho, laranja, branco, pratinho e preto
- Tesoura pequena e pinos finos

- Massa
- Glacê plástico
- Tíngor
- Camachos de papel e facho perfis pequenos

Duende com cerveja



Passo 1 Calças

- Faça uma bolinha de massa elástica amarela.
- Aline as pontas.
- Marque as pernas com a esteca comum e puxe-as para frente.



Passo 2 Casaco

- Faça uma bolinha de massa marrom.
- Afine uma ponta e achate a outra, formando um cone.



Passo 3 Base do banil

- Faça uma esfera marrom.
- Achate-a.
- Pressione as laterais, formando um trapézio.
- Marque as listras com a esteca comum para imitar as listras da madeira.
- Faça uma bolinha de pasta verde para cada sapato.
- Afine a bolinha como uma lágrima.
- Achate-a.



Lembre-se

Para dar o formato a estas peças, vale também a dica dada na Técnica de Modelagem dos gatos e ratos.

Passo 4 Cole os sapatos nas calças com um pouco de água (ou cola de CMC). Umedeça ligeiramente o casaco e fixe-o sobre as pernas com palitos.

**Passo 5** Mangas.

- a) Faça uma bolinha marrom.
b) Faça um rolinho.
c) Apóie a esteca cônica em uma ponta e faça o punho. Repita o procedimento na outra manga.

Passo 6**Caneca de cerveja**

- a) Faça uma bolinha de massa elástica amarela.
b) Aline levemente.
c) Achate as pontas.
d) Marque as linhas com uma esteca.

Mãos

- e) Faça uma bolinha de massa marfim.
f) Aline uma das pontas.

g) Marque os dedinhos com a esteca e faça a outra mão. A seguir, unedea o interior do punho com água (ou cola de CMC) e cole a mão. Por último, cole a caneca de cerveja com um pouco de glacê.

**Passo 7** Rosto. Faça uma bolinha

de massa elástica marfim, afunde a área correspondente aos olhos, faça o nariz com uma bolinha rosa e cole-a com água (ou cola de CMC). Marque a boca com a esteca em forma de "U".

**Passo 8** Gorro. Faça uma esfera de

massa elástica verde e modele-a no formato de uma lágrima. A seguir, estique a ponta e alinhe a base para fazer a aba.



Passo 9 Faça os cortes do gorro com a tesoura, torça a ponta para baixo e deixe secar.



Passo 10 Cole o gorro com água ou glacê e coloque um palito para fixar a cabeça ao corpo.



Passo 11 Una a cabeça ao corpo e deixe o duende secar em um prato com maseña e coberto com filme plástico. Esta técnica permite que o duende seja colocado na posição desejada até que esteja completamente seco.



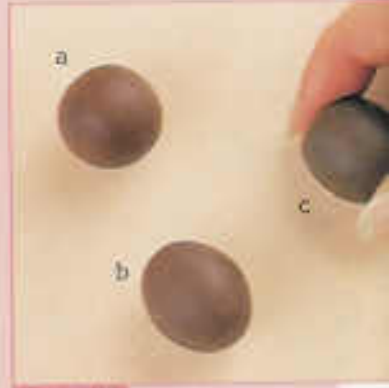
Passo 12 Faça a cabeça com uma bolinha de massa marfim, faça uma bolinha e cole-a com água (ou cola de CMC) no lugar correspondente ao nariz. Marque a boca com a esteca em "U" (com o canto dos lábios para baixo) e pressione a parte de baixo do lábio para dar profundidade.



Passo 13 Seguindo os passos anteriores, faça o casaco vermelho, as calças verdes, os sapatos marrons e o gorro laranja. Por último, faça as mãos e coloque-as com as palmas para fora.



Passo 14 Deixe secar, apoiando as mãos sobre um pedaço de isopor. Faça três outros duendes em posições e cores diferentes e deixe secar sobre o isopor.



Passo 15 Barril.

- faça uma bolinha de massa marrom;
- Aline levemente uma das pontas;
- Pressione, achatando a figura.



Passo 16 Marque as divisões do barril com a esteca.



Passo 17 Abra massa elástica em uma espessura bem fina; corte duas tiras e cole-as, como aros metálicos, nos extremos do barril. Carregue um cartucho sem bico com glacê branco em ponto leve e corte a ponta. Faça a torneira, marque pontos para imitar os parafusos e deixe secar.



Passo 18 Pinte a torneira e os aros metálicos de prateado e deixe secar. Por último, cole o barril na base com glacê e deixe secar.

Dica

Se desejar trabalhar detalhes, traços ou palavras, podem ser usadas canetas de corantes.

Detalhe

Se quiser aprofundar os padrões, faça a pinçagem de grão de vez em quando para que não grudem na massa elástica.



Passo 19 Pinte a parte branca dos olhos e as íris com azul; faça as pupilas e as sobrancelhas com preto. Coloque o bico perfé em um cartucho de papel (ou saco de confeitaria), carregue-o com glacê marrom e faça o rabelo. Por último, faça os olhos da seguinte maneira: faça dois cilindros de massa elástica bem finos, feche-os em um círculo e cole-os com glacê no duende do passo 13.

Espírito circense

Para entrar no clima do maior espetáculo da terra.

Lívia



Materiais

- 1 receita de pastilhagem de gelatina
- Corantes líquidos ou em pasta gel: marfim, branco, azul, preto, vermelho, amarelo, verde, laranja e marrom
- Palitos
- Isopor
- Círculos de corantes: preto, amarelo, vermelho, azul e verde
- Pincel fino e médio
- Cartuchos de papel e saco de confeitar transparente
- Bicos: pitanga pequeno e grande, peté pequeno e de pétalas pequeno
- Glacê real de quatro claras
- Papéis metalizados
- Esfera de isopor
- Cortadores: de estrela e de flor de 5 pétalas pequeno
- Esteca
- Bolo de 24 cm de diâmetro
- Doce de leite
- Cartão base forrado com papel alumínio
- 1 receita de pasta americana
- Tabuleiro de isopor ou madeira de 28 cm de diâmetro
- Papelão microondulado vermelho
- Cola para isopor
- Cola Branca
- Arame de florista
- 12 bolinhas de isopor
- 1 colher de chocolate em pó
- 4 colheres de açúcar



Dica

Se a pastilagem estiver muito seca, misture-a com uma parte igual de massa elástica.

Passo 1 **Palhaços.** Tinja um pouco de pastilagem com marfim e faça várias bolinhas para as cabecinhas. Coloque um palito em cada uma e deixe-as secarem sobre o isopor.

Passo 2

Desenhe as várias carinhas (vide folha de moldes) com caneta de corante preta. A seguir, com o pincel fino, pinte os olhos e as bocas com branco, azul e preto. Faça os narizes com bolinhas de pastilagem vermelhas e cole-os. Carregue um cartucho de papel (ou saco de confeitaria) com glacê amarelo em ponto médio e outro com glacê vermelho e, usando o bico pitanga pequeno, faça os cabelos dos palhaços. Faça cones de papel metalizado, cole-os com glacê nos cabelos e deixe secar.



Passo 3 Umedeça a esfera de isopor com água e cubra-a com a pastilagem aberta previamente. Puxe a massa para baixo, retire o excesso, alinhando para aderir bem e deixe secar.



Passo 4 Tinja outra porção de pastilagem de verde e abra-a em uma espessura de 5 mm. Faça 2 ou 3 estrelas com o cortador correspondente e cole-as na esfera com um pouco de água.



Passo 5 Faça outras estrelas com pastilagem laranja e amarela, cole-as de forma intercalada e deixe secar. Carregue três cartuchos de papel (ou sacos de confeitaria) com glacê branco, vermelho e azul em ponto médio e, com o bico perlê pequeno, aplique o ponto gotinha ao redor das estrelas.



Passo 6 **Mãos.** a) Faça uma lâmina de pastilagem para cada mão e pressione a parte redonda. b) Marque os dedinhos com a esteca e deixe secar.

Sapatos. Faça uma bolinha de pastilagem marrom, alinhe um extremo e faça um corte na metade, conforme mostra a foto, para simular a sola descolada.

Passo 7





Passo 8 Umedeça a abertura feita no passo anterior, coloque um rolinho de pastilagem marfim e marque os dedinhos do pé com a esteca.



Passo 9 Por último, faça o dedão com uma bolinha de cor marfim e deixe secar. Faça alguns sapatos abertos e outros fechados.



Passo 10 Cole o bolo com doce de leite no cartão base, ante-o, cubra-o com pasta americana, alise e retire o excedente.



Passo 11 Coloque o bico pitanga grande no saco de confeitar transparente e espalhe corante laranja na parte de dentro do saco, desde o bico até em cima. Repita em outras partes do saco com vermelho e verde.

Passo 12

Forre o tabuleiro de isopor com o papelão microondulado e cola, fixe o bolo com doce de leite ou glacê. Carregue o saco de confeitar do passo anterior com glacê branco em ponto de pétala. Faça o corpo do primeiro palhaço, formando uma concha grande, pressionando e movendo a mão em zig zag para formar o babado.



Passo 13 Faça as pernas no lugar correspondente, repetindo o movimento em zig zag. Faça uma das pernas flexionada, levantando o bico ao traçá-la.

Passo 14 Faça os braços de maneira semelhante à das pernas.

Passo 15 Coloque um palito no pescoço e deixe secar.

Detalhe: espalhe o corante no interior do saco facilita o trabalho, evitando que se tenha que tinger separadamente três porções de glacê.





Passo 16 Faça outros palhacinhos do mesmo modo, em diferentes posições e coloque palitos em todos.



Passo 17

Coloque o bico de pétalas pequeno em um cartucho de papel (ou saco de confeitaria) e carregue-o com glacê branco em ponto de pétala. Apóie a parte mais larga do bico na barra e faça um babado em forma de zig-zag. Repita em todas as calças e deixe secar.



Passo 18 Repita o procedimento do passo anterior nos punhos, a seguir, cole as mãos e deixe secar.



Passo 19 Coloque o bico pitanga grande em um cartucho de papel (ou saco de confeitaria), carregue-o com glacê azul em ponto médio e decore com conchinhas a borda inferior do bolo.



Passo 20 Abra pastilhagem ou pasta americana em uma espessura de 5mm, faça as golas das roupinhas dos palhaços com o cortador de 5 pétalas e passe-os pelos palitos.



Passo 21 Fixe as cabezinhas.



Passo 22 Arco. Passe as bolinhas de isopor pelo arame de florista.



Passo 23 Com um pincel fino, misture corante laranja com um pouco de cola branca.

Babados: para realizá-los, o glacê deve estar no ponto de pétala. Se o glacê estiver em um ponto menos consistente, o trabalho não poderá ser feito adequadamente.



Passo 24 Pinte algumas bolinhas, faça outras misturas com cores diferentes e proceda da mesma forma. Deixe secar.



Passo 26 Arme o arco de bolinhas, colando-o com glacê em cada lado das mãos do palhaço e deixe secar.



Passo 25 Coloque a esfera com estrelas sobre o bolo, faça um palhaço com glacê sobre ela e deixe secar.



Passo 27 Areia do circo. Misture o chocolate com o açúcar em um recipiente, carregue um cartucho de papel sem bico e feche-o.

Glacê em ponto de pétala
É usado para preparar flores, pois sua consistência mais firme, garante um melhor resultado.

Palhacinho central
Para facilitar sua colocação sobre a esfera, fizemos o palhacinho antecipadamente. Pode-se fazer o mesmo com os demais palhaços. Para isso, é necessário prepará-los sobre uma base de isopor furada com filme plástico e deixá-los secar. Se não forem usados logo, podem ser guardados em caixas fechadas em um lugar seco.



Passo 28 Corte a ponta do cartucho.



Passo 29 Coloque o bico pitanga grande em um outro cartucho, carregue-o com glacê azul em ponto médio, decore a lateral do bolo e cubra os espaços livres com a "areia" do passo 29.



Passo 30 Se for necessário, espalhe a areia com a ajuda de um pincel.

Areia do circo: o cartucho de papel facilita sua aplicação nos pequenos espaços entre as figuras.

Uma festa com final feliz

Um bolo com duendes, contos e muita, muita magia.



Materiais

- Bolo retangular de 30 x 20 cm
- Cartão base forrado com papel alumínio
- Doce de leite
- Faca afiada e ralador
- Tabuleiro de madeira de 36 x 26 cm
- Papelão microondulado verde com estrelinhas douradas
- Cola para isopor e algodão

- Glacê real de duas datas
- 7 receitas de pasta americana
- Espátula de metal ou faca
- Pincéis: chato, macio e fino
- Corantes líquidos ou em pasta gel: amarelo, vermelho, dourado, preto, verde, laranja, marrom e violeta
- Duendes (vide pág 6 a 8)

- Saco de confeitar e cartuchos de papel
- Bicos: perlê pequeno e chuveirinho
- Pedras de açúcar (vide na folha de moldes)
- Cogumelos e ferramentas (vide pág 3 e 4)
- Barril de cerveja (vide pág 8)
- 1/2 receita de massa elástica
- Cortadores de flores de 5 pétalas
- Esquadro ou régua



Passo 1 Livro aberto. Cole o bolo com doce de leite no cartão base. Marque o centro e retire parte do bolo com a faca.



Passo 2 Dê forma ao corte central com o ralador, a seguir, passe-o pelas laterais para dar formato curvo ao bolo.



Passo 3 Forre o tabuleiro de madeira com o papelão microondulado e a cola. Coloque o bolo sobre o tabuleiro e unte-o com doce de leite. A seguir, abra pasta americana e cubra o bolo.



Passo 4 Para fazer as folhas centrais, abra pasta americana na mesma medida do bolo, cole a pasta com água (ou cola de CMC) sobre o bolo e corte o excedente.



Passo 5 Marque o centro com uma régua ou esquadro.





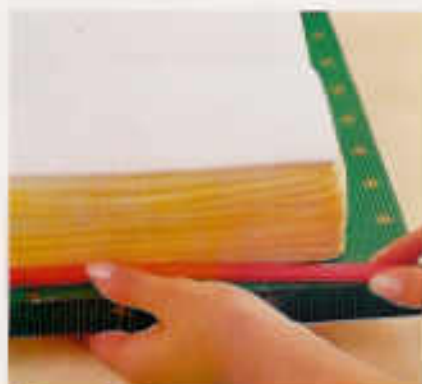
Passo 6 Marque as laterais com uma espátula para imitar as demais folhas.



Passo 7 A seguir, levante o canto inferior da página central direita, coloque algodão para manter a forma e deixe secar.



Passo 8 Molhe o pincel com água, carregue-o com um pouco de corante amarelo, pinte as laterais do livro e deixe secar.



Passo 9 Capas. Abra pasta americana tingida de vermelho, corte 4 tiras de 2 cm de largura, coloque-as no comprimento de cada lateral e fixe-as com glacê no tabuleiro.



Passo 10 Carregue o pincel fino com corante dourado e pinte a decoração sobre uma das folhas centrais (vide desenho).



Passo 11 Com caneta de corante, escreva "Era uma vez..." na página central direita.



Passo 12 Coloque o bico chuveirinho em um saco de confeitar, carregue-o com glacê e faça um pouco de graminha. Cole o duende com óculos, levantando o canto da folha, conforme mostra a foto e deixe secar.



Passo 13 Com a espátula, espalhe glacê verde sobre a folha oposta, cole os cogumelos e deixe secar.



Passo 14 Cole as pedras de açúcar sobre o glacê verde e, com o bico anterior, faça mais grama em várias partes do bolo.



Passo 15 Apóie a escadinha sobre um cogumelo e coloque os duendes restantes sobre a grama.



Passo 16 Coloque o barril de cerveja, a lenha e o recipiente para guardá-la.



Passo 17 Com o cortador correspondente, faça flores com massa elástica tingida de cores variadas e cole-as sobre a graminha. Coloque o bico perlê em um cartucho de papel (ou saco de confeitaria) carregue-o com glacê amarelo em ponto médio e faça os miolos das flores.



Passo 18 Com glacê, cole flores na folha direita e deixe secar.



Passo 19

Por último, cole a pá e a picareta nas mãos dos duendes com um pouco de glacê e deixe secar.



Esconde - esconde

Sete gatinhos em busca de dois ratinhos muito espertos.



Materiais

- 1 receita de pastilhagem de gelatina ou calda de açúcar
- Copinho de isopor
- Esteca, estilete e pincel chato suave
- Corantes vegetais líquidos ou em pasta gel: amarelo, vermelho, azul, laranja, verde, verde claro, verde escuro, marrom
- Papedão
- Filme plástico
- Marcador de nervuras
- Saco de confeitar e catucho de papel
- Glacê real de duas cores
- Bolo hexagonal de 22 cm de diâmetro
- Doce de leite
- Cartão base forrado com papel alumínio
- 1 receita de pasta americana
- Tabuleiro de isopor ou madeira de 28 cm de diâmetro
- Papedão microondulado amarelo
- Cola para isopor
- 1/2 receita de massa elástica
- Cortador de flor pequeno de 5 pétalas
- Gatinhos e ratos (vide pag 5)





Passo 1 Vaso inteiro. Abra pastilhagem em uma espessura de 5 mm e forme o copo de isopor previamente polvilhado com maizena. Umedeça a pastilhagem com água para uma melhor aderência e retire o excesso com o estilete.



Passo 2 Marque a borda superior do vaso com uma esteca.



Passo 3 Umedeça a esteca, passe-a pelo ponto de união com a pastilhagem para um melhor acabamento e deixe secar por aproximadamente 1 hora.



Passo 4 Retire o vaso do molde e deixe secar completamente.



Passo 5 Abra a pastilhagem em uma espessura de 5mm, apóie o vaso e corte a base; cole-a com água (ou cola de CMC) na outra parte do vaso e deixe secar.



Passo 6 Carregue o pincel com o corante amarelo, pinte a borda do vaso e pinte o restante com vermelho.



Passo 7 Vasos pequenos. Faça um cone de papelão na medida do vaso pequeno (vide moldes) e forre-o com filme plástico.



Passo 8 Abra pastilhagem em uma espessura de 5 mm; transfira o padrão do meio vaso para o papelão, apóie-o sobre a pastilhagem e corte com o estilete.



Passo 9 Em seguida, apóie o meio vaso de pastilhagem sobre o cone de papelão e deixe secar.



Passo 10 Corte uma tira de pastilhagem de 1 cm de largura e cole-a com água no contorno da borda do vaso.



Passo 11 Faça a base com pastilhagem aberta em uma espessura de 5 mm e deixe secar. A seguir, pinte a borda de azul e o restante de laranja. Faça 5 outras peças e pinte-as de cores diferentes.



Passo 12 Folhas. Faça outra porção de pastilhagem de verde, abra-a em uma espessura de 5 mm, apóie o padrão da folha (vide moldes) e corte várias folhas.



Passo 13 Apóie cada folha sobre o marcador de nervuras, pressione a peça, retire, modele e deixe secar.



Passo 14 Carregue um pincel com verde claro e pinte as folhas, matize com verde escuro e deixe secar.



Passo 15 Coloque uma porção de pastilhagem dentro do vaso inteiro para fixar as folhas. Coloque o bico de folhas em um saco de confeitar, carregue-o com glacê verde em ponto médio e faça uma base dentro do vaso inteiro.



Passo 16 Coloque as folhas dentro do vaso.



Passo 17 Fixe o bolo com doce de leite no cartão base, unte-o e cubra-o com pasta americana aberta previamente. Coloque o bolo sobre o tabuleiro de madeira forrado com o papelão microondulado e cola. Coloque o bico pitanga no saco de confeitar, carregue-o com glacê verde em ponto médio e faça linhas, formando grama alta e baixa na parte inferior do bolo.





Passo 18 Com glacê, cole os meio vasos em cada uma das laterais do bolo.



Passo 19 Faça folhinhas em cada vaso com glacê verde em ponto médio e o bico correspondente.



Passo 20 Coloque os gatinhos em cima das folhinhas, como se eles surgissem de dentro dos vasos.



Passo 21 Tinja porções de massa elástica com cores diferentes e abra-as em uma espessura bem fina. Faça flores com o cortador, espere secar e coloque-as sobre a graminha de glacê. Coloque o bico perfil pequeno em um cartucho de papel (ou saco de confeitar), carregue-o com glacê amarelo em ponto médio e faça os miolos das flores.



Passo 22 Coloque o bico chuveirinho em um cartucho de papel (ou saco de confeitar), carregue-o com glacê verde em ponto médio, aplique graminha no centro do bolo e coloque o vaso inteiro sobre ela. Faça mais três pontos de graminha em diferentes partes do bolo e coloque flores por cima.



Passo 23 Cole os ratinhos com um pouco de glacê, por último, cole o gato maior sobre o vaso central.

Modelagem com pastilhagem

Quando se modela peças, é aconselhável trabalhar com pastilhagem sem tintura e pintar as peças depois, com cores brilhantes. Nunca se deve colocar muito corante na pastilhagem, já que o excesso deixa a massa quebradiça.



O tesouro dos duendes

O tão sonhado pote de ouro no final do arco-íris!

Materiais

- 1 receita de massa elástica
- Corantes vegetais líquidos ou em pasta gel: amarelo, vermelho, marrom e verde
- Cortador redondo de 10 cm de diâmetro
- Bicos: perlê médio e chuveirinho
- Estera
- Pincéis fino e chato
- Fita de papel bege
- Saco de confeitar
- Glacê real de 1 clara
- Tabuleiro circular de 1 cm de espessura
- Confeitos coloridos

 Lembrancinhas.





Passo 1 Balde. Tinja pastilhagem com um pouco de amarelo, abra-a e faça um círculo com o cortador correspondente.



Passo 2 Abra outra porção de pastilhagem amarela com 5 mm. Corte a lateral do balde e faça os buracinhos com o bico.



Passo 3 Marque as divisões e os veios das listras da madeira com a ponta da esteca.



Passo 4 Umedeça a base circular. Cole, com um pouco de água, a lateral ainda úmida e deixe secar.



Passo 5 Carregue o pincel chato com corante marrom apenas diluído em água, pinte o balde e deixe secar.



Passo 6 Passe a fita de papel pelos buracinhos e dê um nó na ponta.



Passo 7 Cogumelos pequenos.
a) Faça uma bolinha e afine uma das pontas, formando um cone. Achate para formar a base.
b) Faça um chapéuzinho pontudo com pastilhagem amarela, deixe secar e cole com glacê na base do cogumelo.
c) Pinte bolinhas com o pincel fino e o corante vermelho e deixe secar.



Passo 8 Encha o interior do balde com os confeitos coloridos e coloque-o no lugar correspondente, conforme a foto. Aplique graminha sobre o tabuleiro de isopor com glacê verde em ponto médio e o bico correspondente.



Passo 9 Cole os dois cogumelos sobre a graminha, coloque alguns confeitos e deixe secar.